**Załącznik 1**

**Pakiet nr 1 – Zakup Pieca konwekcyjnego**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Ilość  | Cena jedn. netto | Stawka VAT [%] | Kwota VAT | Cena jedn. brutto | Wartość netto | Wartość VAT | Wartość brutto |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  |  |  |  |  | iloczyn kolumn 4x5 | Suma kolumn 4+6 | Iloczyn kolumn 3x4 | Różnica kolumn 10-8 | Iloczyn kolumn 3x7 |
| 1 | Piec konwekcyjny sterowany elektronicznie o pojemności 11 pojemników GN 1/1 wraz z pełnym wyposażeniem (blachy i ruszty GN) Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej. Bezpośrednie wytwarzanie pary. 3 wentylatory z rewersem o zmiennym kierunku obrotów. Komora z oświetleniem. Procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100%. Sonda w zestawie. Lampki kontrolne poszczególnych funkcji oraz cyfrowe wyświetlacze czasu, temperatury, programu gotowania. Podłączenie wody: 3/4".**Dane techniczne*** Wymiary (dł; szer; wys): 93.5x93x117 cm
* Zasilanie: 400 V
* Moc: 16 kW
* Przyłącze wody: 3/4
* Wsad: 11 GN 1/1
* Odległość między półkami min. 6 cm
 | 1 |  | 23 |  |  |  |  |  |
| RAZEM |  |  |  |